

Bibliotheek
Proefstation
Naaldwijk

A
1
84

BIBLIOTHEEK
Proefstation voor de Groenten- en
Fruitteelt onder Glas te Naaldwijk.

Proefstation voor de Groenten- en Fruitteelt onder Glas, Naaldwijk

BEWAARPROEF BIJ AUBERGINES

door :

D. de Ruiter &

J.A.M. van Uffelen.

1850 25

Humboldt 6072

Proefstation voor de Groenten- en Fruitteelt onder Glas
te Naaldwijk

BEWAARPROEF BIJ AUBERGINES

door :

D. de Ruiter &

J.A.M. van Uffelen.

Naaldwijk, november 1973.

No. 628/1973.

2231803

INHOUD

1. Doel
2. Opzet
3. Uitvoering
 - 3.a Temperaturen
 - 3.b Relatieve luchtvochtigheid
4. Beoordeling
5. Bespreking
6. Schimmelaantastingen
7. Bespreking
8. Conclusie.

P.N.	B. 11
Jaar	1973
Plaats	Proefstation Naaldwijk.

1. DOEL

Het nagaan van de houdbaarheid van aubergines bij geconditioneerde en niet geconditioneerde bewaring.

2. OPZET

Hiervoor werden aubergines gebruikt :

- a. Uit de rassenproef op het Proefstation Naaldwijk
- b. Aubergines van kwekers, afgehaald op veiling Westland-Noord
- c. Van een kweker in Honselersdijk.

De gebruikte rassen uit de rassenproef waren :

Mammoth	Bonica en
Locale selectie	Black Magic.
Jersey King	

De afgehaalde aubergines van de veiling Westland Noord kwamen van vier bedrijven en worden onder het veilingnummer van de kweker behandeld.

Bij de kweker in Honselersdijk werden 2 partijtjes afgehaald, waarvan de helft geacht werd minder oogstrijp te zijn dan de andere helft, gemerkt met respectievelijk 1) en 2).

Van alle partijen werden 5 vruchten twee weken bewaard in de koelcel en daarna één week in de niet geconditioneerde bedrijfsruimte. Hiernaast werden 5 vruchten drie weken bewaard in de niet geconditioneerde bedrijfsruimte.

3. UITVOERING

De proef werd 11 september opgezet. Bij het opzetten van de proef werden cijfers gegeven voor hardheid, kleur en glans. Deze beoordelingen werden na 7, 14 en 21 dagen herhaald.

3.a Temperaturen

In de koelcel was de temperatuur vanaf 11 september tot 20 september $7\frac{1}{2}^{\circ}$ à $8\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$, van 20 september tot 24 september 10° à 11°C .

In de bedrijfsruimte was de temperatuur wisselvalliger. De temperatuur in de beginperiode varieerde van 17° tot 23°C gedurende de tweede helft van de bewaarperiode tussen 15° tot 19°C .

3.b Relatieve luchtvochtigheid

De relatieve luchtvochtigheid in de koelcel lag tussen 80 en 90% in de bedrijfsruimte in de beginperiode tussen 50 en 80%, in de latere periode 70 en 80%.

4. BEOORDELING

Voor elke vrucht werd een cijfer gegeven voor hardheid, kleur en glans. Hierbij zijn de cijfers van 1 tot 9 gehanteerd.

Naarmate het cijfer hoger is, is de vrucht harder. Omdat de kleur en de glans van de vruchten bij beide bewaringen, niet terugliepen, worden deze cijfers niet genoemd.

In tabel 1 is een gemiddeld cijfer gegeven voor de hardheid.

Ook werden aantekeningen gemaakt van rotte vruchten. Hiervan is in tabel 2 een overzicht gegeven.

TABEL 1. Gemiddelde beoordelingscijfer voor hardheid

Data Rassen	Koelcel				Bedrijfsruimte			
	11/9	18/9	25/9	2/10	11/9	18/9	25/9	2/10
Mammouth	7,0	7,0	5,2	4,0	7,0	3,8	2,8	1,0
Locale selectie	7,0	6,2	4,8	3,0	8,4	2,0	1,4	1,0
Jersey King	7,0	6,8	5,4	5,0	7,2	4,4	3,4	0,8
Bonica	8,2	8,0	7,0	3,8	8,8	5,2	5,0	5,0
Black Magic	7,4	6,8	5,8	5,5	7,4	5,4	5,4	4,8
No. 1261	9,0	8,8	6,0	4,8	9,0	3,2	2,2	0,8
No. 2224	8,0	8,0	8,0	7,2	8,0	4,0	2,0	1,2
No. 1568	7,0	6,0	4,0	3,5	7,0	2,6	1,4	2,0
No. 1924	9,0	9,0	8,4	7,6	8,6	6,0	3,8	2,4
Vreugdenhil 1)	8,8	8,6	8,0	7,0	8,8	4,8	2,2	1,2
Vreugdenhil 2)	8,8	8,8	7,6	6,4	9,0	3,6	2,0	1,8

5. BESPREKING

Uit de cijfers van tabel 1 blijkt dat het bewaren in de koelcel beter is dan bewaring in de bedrijfsruimte. De vruchten zijn na twee weken in de koelcel en één week in de bedrijfsruimte in het algemeen nog harder dan bij het bewaren in de bedrijfsruimte gedurende één week. Wel dient opgemerkt te worden, dat de temperatuur in de bedrijfsruimte in de periode van 11 september tot 18 september hoger was dan in de periode van 25 september tot 2 oktober.

De bewaarde vruchten zijn afkomstig van gewassen op verschillende plaatsen geteeld en met een verschillende ouderdom. Vergelijking van de rassen onderling is daarom nauwelijks mogelijk.

6. SCHIMMELAANTASTINGEN

De vruchten met een schimmelaantasting (Botrytis) werden apart genoteerd. Hierdoor waren de vruchten voor de handel waardeeloos geworden. De aantasting begon veelal vanaf het steel-einde (vanonder de bloemkelk). In tabel 2 is gegeven het aantal door rot aangetaste vruchten op twee peildata.

TABEL 2. Aantal vruchten met rotte plekken

Rassen	Koelcel		Bedrijfsruimte	
	25 september	2 oktober	25 september	2 oktober
Mammoth	2	5	-	1
Locale selectie	1	4	-	-
Yersey King	1	5	2	5
Bonica	-	5	-	2
Black Magic	1	5	-	-
No. 1261	-	-	-	1
No. 2224	1	5	-	1
No. 1568	1	5	2	3
No. 1924	-	-	1	1
Vreugdenhil 1)	-	3	-	-
Vreugdenhil 2)	-	2	-	-

7. BESPREKING

Uit tabel 2 blijkt de sterkere aantasting door schimmels na het bewaren in de koelcel. Mogelijk dat hier de hogere relatieve luchtvochtigheid in de koelcel en de condensvorming op de vruchten o.a. bij de beoordeling, waarbij ze uit de koelcel werden gehaald, een rol speelt. Bij zes rassen in de koelcel en drie rassen in de bedrijfsruimte kwamen op 25 september al rotte plekken voor, op 2 oktober waren alle vruchten bij 6 rassen aangetast, wat bij de vruchten die de gehele drie weken in de bedrijfsruimte hadden gestaan, veel minder voorkwam.

8. CONCLUSIE

Bij bewaring in de koelcel bij 7° à 8°C zijn de vruchten van aubergine qua stevigheid langer houdbaar dan bij bewaring in een bedrijfsruimte met temperaturen variërend van 15° tot 20°C .

Na bewaring in een koelcel kwamen meer vruchten voor met rotte plekken dan bij bewaring in de bedrijfsruimte.

Er zijn mogelijk nog andere factoren van belang bij de bewaarbaarheid van de vruchten zoals bijv. de ouderdom van het gewas, waarvan deze afkomstig zijn.

De proeven zullen in 1974 worden voortgezet.